

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	สูตรแบ่งปันพื้นฐาน	32
3.2	สูตรปรับปรุงจากสูตรพื้นฐาน	33
3.3	อัตราส่วนการนำแบ่งเปลือกทุเรียนมาใช้ทดแทนแบ่งขนมปังป่นในส่วนผสม แบ่งปัน จำนวน 3 สูตร	34
4.1	ความเหมาะสมทางลักษณะทางกายภาพของแบ่งปันจากเปลือกทุเรียน สำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก สูตรที่ 1	38
4.2	ความเหมาะสมทางลักษณะทางกายภาพของแบ่งปันจากเปลือกทุเรียน สำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก สูตรที่ 2	39
4.3	ความเหมาะสมทางลักษณะทางกายภาพของแบ่งปันจากเปลือกทุเรียน สำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก สูตรที่ 3	40
4.4	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ ประเมินลักษณะทาง กายภาพของแบ่งปันจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก 3 สูตร	41